



**CENTRAL
DE
AGAVES**

PARA ABRIR LA BOCA

HORNO DE LADRILLO Y PASTAS DE LA CASA

PLATOS DE LA CASA AL FUEGO

BIRRIA DE LA CASA

BEBIDAS DEL PATIO

LA CENTRAL DEL MEZCAL



**CENTRAL
DE
AGAVES**



ENTRADAS

Todos nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN).

PARA COMPARTIR AL CENTRO

CHALUPAS POBLANAS • 75

Tortillitas al comal con salsita verde y roja de la casa, cebolla y su toque de sabor poblano. **(perfectas para abrir mesa)**

PAPAS AL HORNO • 85

Doradas por fuera, suaves por dentro; llegan con aderezo casero para compartir sin prisa.

PAPAS A LA FRANCESA • 70

Recién salidas de la freidora, crujientes y con sal de la casa. **(infalibles)**

PAPITAS AL MEZCAL • 65

Cambray doraditas en salsa negra con un toque de mezcal; pican sabroso y perfuman la mesa.

QUESO FUNDIDO • 100

Al horno, elástico y doradito. Agrega arrachera, chorizo, chistorra o chapulín (+45) para subirlo de nivel.

DE CUCHARA

SOPA CHOLULTECA • 75

Cremosa y sustanciosa: rajas de chile poblano, elote tierno, calabaza, champiñón, queso y pollo. **(cuchara reconfortante)**

SOPA AZTECA • 85

Caldo de jitomate con chile chipotle, tiras de tortilla dorada, queso, aguacate y crujiente de chicharrón. **(clásico con carácter)**

TLACOYOS MARCHANTE (3 PZAS.) • 70

De antojo callejero: masa azul o blanca rellena de frijol o chicharrón, bañados en salsa verde o roja.

CHISTORRA PARA PICAR • 115

Al grill, jugosa, sobre cama de guacamole. **(entra y desaparece)**

CHICHARRÓN DE RIB EYE • 115

Cubos crujientes de rib eye sobre guacamole; afuera dorado, adentro jugoso. **(pecado compartido)**

QUESO ESPADÍN • 100

Queso flameado al mezcal de la casa con chistorra; ahumado y goloso. **(estrella para el centro)**

CREMA DE CHICHARRÓN • 85

Receta de la casa: cremosa, ahumada y con tropezones de chicharrón que le dan alma.

CONSOMÉ DE POLLO • 70

El de la abuela: caldo claro, aromático y honesto, ideal para arrancar suave.

PARA ABRIR LA BOCA

HORNO & PASTA

Todos nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN).

BASE DELGADA, CALOR VIVO. PIZZAS 35 CM

MARGARITA • 135

Jitomate, queso y albahaca.

PEPERONI • 165

Clásica con peperoni crujiente.

HAWAIANA • 165

Piña y jamón, dulce-salado que antoja.

CHAMPIÑÓN • 165

Extra queso y láminas de champiñón.

MEXICANA • 180

Base de frijol, chorizo, jalapeño y cebolla.

PIZZA CENTRAL (de la casa) • 180

Jitomate cherry, champiñón y queso.

CHOLULTECA • 180

Calabaza, rajas de chile poblano y champiñón.

CHAPULINERA • 180

Chapulines crujientes al horno, toque de limón y salsa de la casa.

4 FANTÁSTICOS • 210

Azul, Cabra, Gouda y Parmesano.

LA PESCA • 215

Camarones al grill, aceitunas negras y cebolla.

LA FLACA • 205

Chistorra, aceitunas negras y pimientos.

ARRACHERA • 205

Arrachera al grill, cebolla y pimienta.

SAN TELMO • 180

Chorizo, cebolla y habanero.

PIBIL • 180

Cochinita pibil con xnipec de la casa.

PIZZA BIRRIA • 180

Nuestra birria sobre base de queso; se acompaña con consomé para remojar. sello mexicano

PASTAS CON 200 G DE SPAGHETTI +20 PARMESANO EXTRA.

POMODORO • 125

Salsa de jitomate de la casa, ajo y albahaca.

TOCINO CON CREMA • 145

Cremosa, con tocino dorado.

ROSA CON CAMARONES • 175

Salsa rosa flameada con mezcal y camarones.

PARA COMPARTIR AL FUEGO

MOLCAJETE MAR & TIERRA • 395

150 g camarón + 200 g arrachera + 150 g chorizo + 100 g chistorra; nopales, cebollitas, queso, chicharrón y aguacate, bañados en salsa.

ENTRE PAN Y MAÍZ

TRILOGÍA DE TACOS (3 PZAS.) • 115

Elige: arrachera · chorizo · chistorra · campechano · cochinita pibil.

+10 queso por taco.

ENMOLADAS POBLANAS (3 PZAS.) • 125

Tradicionales poblanas rellenas de pollo o queso y bañadas en mole de la casa.

ARRACHIPÁN • 100

Arrachera asada en pan; cebolla y pimienta.

PLATOS DE LA CASA

BURGUECHERA • 175

220 g de arrachera a la plancha, acompañada de papas.

TUÉTANOS AL MEZCAL (2 PZAS.) • 170

Al grill, flameados en tu mesa con toque de mezcal y romero.

CHORIPÁN • 85

Chorizo a la plancha en pan crujiente con cebolla y salsas de la casa.

CHORIPÁN DE COCHINITA • 80

Cochinita pibil en pan crujiente.

+20 queso.

CARIBEÑO • 360

350 g de camarón, chiltepin, cebolla morada encurtida, mango y aguacate; con galletas saladas.

BRASA POR KILO & CORTES ESPECIALES

ACOMPÑADOS DE SALSA, LIMONES Y ORDEN DE TORTILLA DE MAÍZ

KILO SURTIDO • 399

Arrachera, chorizo y chistorra, con nopales y cebollas.

KILO SELECCIÓN • 0.66 x GRAMO

(ej. 500 g = 330)

New York · Rib Eye · T-Bone · Arrachera · Sirloin.

TOMAHAWK • 599

Reservación previa; flameado al mezcal y romero.

PLATO CENTRAL • 185

150 g arrachera + 100 g chistorra + 1 tlacoyo + nopales y cebollas; con molcajetito de guacamole.

COMPLEMENTOS

RAJAS POBLANAS • 85

ESPINACAS A LA CREMA • 85

GUACAMOLE • 75

NOPALES Y CEBOLLAS • 60

CHILES TOREADOS • 55

Todos nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN).

DE RES Y CON CARACTER *CALDITO QUE ABRAZA*

CONSUMÉ DE BIRRIA (CON BIRRIA) • 105

Caldo concentrado de la casa con trozos de birria; reconforta y levanta el antojo.

QUESABIRRIA • 85

Doblada y doradita, rellena de nuestra birria y queso; llega con consomé para mojar.

TACOS DE BIRRIA (3 PZAS.) • 75

Tortilla de maíz, birria jugosa y cebolla con cilantro; pide consomé para remojar.

CHILAQUIBIRRIA • 125

Totopos al comal bañados en salsa de la casa, coronados con birria y queso; se acompaña con consomé para mojar.

BIRRIA

BIRRIA DE LA CASA

AGUAS DE LA CASA (500 ML)

LIMONADA • 55

Nuestra clásica rusa de limón.

RUSA • 55

Limonada de la casa.

AGUA DEL DÍA • 50

Fruta de temporada. Pregunta por la disponible.

NARANJADA • 75

Jugo de naranja con burbuja suave.

CALAVÉRICA • 55

Rusa con sal de jamaica; fresca y ligera.

REFRESCOS & PREPARADAS

REFRESCO (355 ML) • 55

Línea Coca-Cola™.

REFRESCADA • 55

Mix de refrescos, cítricos e hielo.

CERVEZAS (355 ML) • ARTESANALES

ARTESANAL CHOLULA • 95

Estilo variable; pregunta por la disponible.

STELLA ARTOIS • 60

MODELO ESPECIAL / • 55

NEGRA MODELO

CORONA / VICTORIA • 45

MICHELOB ULTRA • 55

CORONA CERO • 45

AÑADE A TUS CERVEZAS

VASO CHELADO +15 • VASO MICHELADO +25 • VASO CON CLAMATO +45

Sal y limón

Salsas negras y limón

Clamato, Salsas negras y limón

CAFÉ E INFUSIONES

CAFÉ AMERICANO • 45

CAPUCHINO • 55

ESPRESSO • 55

CARAJILLO • 105

TÉ • 45

VINO & TRAGUITOS DE VINO

CLERICOT (COPA) • 105

TINTO DE VERANO • 95

Vino tinto y resfresco de limón

SANGRÍA • 105

Vodka, vino tinto, agua mineral y toque de limón

COPA DE VINO TINTO • 95

VINO TINTO DE LA CASA • 335

Botella

DESTILADO (COPEO)

BACARDÍ BLANCO • 90

TORRES V • 95

RED LABEL • 95

FLOR DE CAÑA • 95

TORRES X • 105

VODKA ABSOLUT • 105

TEQUILA TRADICIONAL REPOSADO • 95

MAESTRO DOBEL CRISTALINO • 105

Coctelería con mezcal y cantaritos consulta: **LA CENTRAL DEL MEZCAL.**

AQUÍ MANDA EL AGAVE

Todos nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN).

AGAVES DE ORIGEN • 45° • COPEO 1.5 OZ

Servimos con gajos de naranja y sal de agave.

La idea es besitos (sorbos cortos).

Pide agua para limpiar paladar entre copas.

DE CULTIVO

ESPADÍN • 75

Suave y equilibrado; punto de partida ideal.

GUSANO • 90

Ahumado, con toque salobre y mineral.

VENENO • 135

Potente, especiada.

PECHUGA DE MAGUEY • 75

Aromático y festivo; notas especiadas.

ALACRÁN • 120

Más cuerpo, final largo.

SILVESTRES 100% ARTESANAL

MEXICANO • 135

TEPEZTATE • 135

TOBALÁ • 180

ENSAMBLE • 115

DEGUSTACIÓN DE MEZCAL • 270

1 Espadín + 2 Silvestres a elección

CUIXE/CUISHE • 135

JABALÍ • 180

CANÁBICO • 135

Garnitura extra +10

Garnitura especial +15

COCTELES CON MEZCAL

CANTARITO 500 ml • 95

De mango o tamarindo

CANTARITO 1 Litro • 160

De mango o tamarindo

CANTARITO SUPER JUMBO 7 Litros • 1200

De mango o tamarindo

COLA

Cantarito escarchado con chamoy y chile preparado; mix de refrescos, cítricos y mezcal espadín de la Sierra Mixteca.

COLA DE PERRO 500 ML • 95

COLA DE PITBULL 1 Litro • 135

COLA DE GRAN DANÉS 7 Litros • 180